

# LE GRUYÈRE®

SWITZERLAND



## *L'AOC, le signe des produits de caractère... Un fromage de tradition*



Appellation d'origine contrôlée

Une garantie d'origine

Le fromage de Suisse occidentale, à l'arôme fin et racé. Fabriqué depuis l'an 1115 au moins, dans les alentours de la petite ville de Gruyères, il est, aujourd'hui encore, produit dans les fromageries villageoises de Suisse occidentale selon la recette traditionnelle.

Le Gruyère AOC doit sa finesse et son goût si caractéristique, au lait cru de première qualité provenant de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, et au savoir-faire des maîtres fromagers et des affineurs.

Pas moins de 400 litres de lait frais sont nécessaires pour la fabrication d'une meule d'environ 35 kg.

Durant la lente maturation dans les caves d'affinage, qui dure plusieurs mois, les meules sont régulièrement retournées et frottées à l'eau salée. L'affinage durera entre 5 et 18 mois.

L'humidité va permettre la formation de la morge qui favorise le processus de maturation agissant de la croûte vers l'intérieur.

Ceci donne au Gruyère AOC son célèbre arôme racé. Ce n'est donc

pas étonnant que cet authentique cadeau de la nature soit apprécié des connaisseurs du monde entier.

Chaque pièce est systématiquement identifiée par le numéro de la meule et de la fromagerie. Sur la meule figure également le jour et le mois de la fabrication. Ces marques noires sont faites avec de la caséine, la protéine du fromage. Là encore, aucun ajout de corps étranger ou artificiel.

La mention Gruyère AOC et le numéro du site de fabrication figurent désormais sur le talon de chaque meule de Gruyère AOC, moyen adéquat de lutter contre la fraude et de garantir son authenticité. Cette technique utilise des tôles marquées, qui permettent de donner un relief à la meule. Ce marquage lui donne alors son identité et sa traçabilité.

Le Gruyère AOC occupe une place d'honneur sur tous les plateaux de fromages. C'est un dessert exquis et il permet la préparation de plats chauds savoureux. D'ailleurs, une vraie fondue ne se fait pas sans véritable Gruyère AOC.



Suisse. Naturellement.

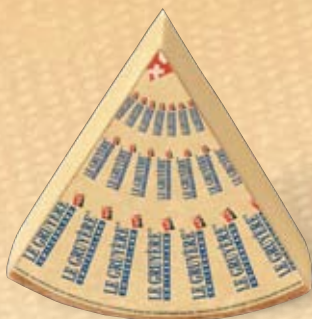


Les Fromages de Suisse.

[www.fromagesdesuisse.com](http://www.fromagesdesuisse.com)

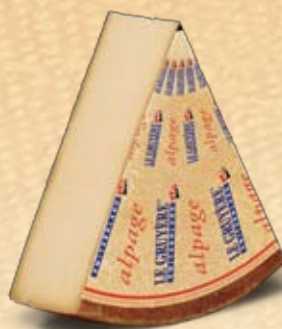






**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

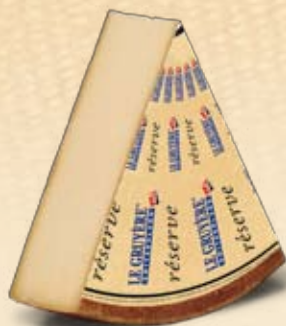
Affiné 5 à 9 mois.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

*alpage*

Produit sur les hauteurs des Alpes et du Jura pendant la saison d'été, il doit son arôme incomparable à la grande variété des herbages et des plantes poussant sur les montagnes.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

*réserve*

Affiné 10 mois et plus.  
À l'arôme corsé.



**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 

**Bio**

La particularité essentielle réside dans le lait fourni par des fermes respectant scrupuleusement les directives d'exploitations de BIO SUISSE.

## Spécifications:

### Origine du nom:

De la Gruyère, dans le canton de Fribourg.

### Région de production:

Les cantons de Fribourg, Vaud, Neuchâtel, Jura, les districts de Courtelary, La Neuveville, Moutier et quelques communes limitrophes du canton de Berne.

### Matière première:

Lait cru de vaches nourries de fourrages naturels et sans adjonction de conservateurs, (herbe en été, foin et regain en hiver). L'usage d'additifs lors de la fabrication et durant l'affinage est prohibé.

### Forme et aspect:

Meules rondes avec une croûte emmorgée, grainée, uniformément brunâtre et saine. Le talon est légèrement convexe.

### Hauteur:

9,5 à 12 cm

Alpage: 9 à 11 cm

### Diamètre:

55 à 65 cm


Alpage: 50 à 65 cm

### Poids:

25 à 40 kg (Ø 35 kg)

Alpage: 20 à 35 kg (Ø 25 kg)



 Zone de production du Gruyère AOC

### Ouverture:

La présence d'ouverture est possible mais pas indispensable.

Les trous peuvent avoir un diamètre de 4 à 6 mm. Des petites lainures fermées, isolées sont admises.

### Pâte:

Au toucher, la pâte a l'aspect d'une surface fine et faiblement humide. Elle est moelleuse, moyennement ferme et peu friable. De teinte ivoire et unie qui varie selon les saisons.

### Goût:

Soutenus par une note plus ou moins salée, les goûts fruités qui dominent peuvent varier selon les terroirs.

### Valeurs nutritives en moyenne par 100 gr.:

eau	36 gr.
protéines	27 gr.
mat. grasse	32 gr.
subst. minérales	5 gr.
valeur énergétique	1645 kj / 398 kcal.

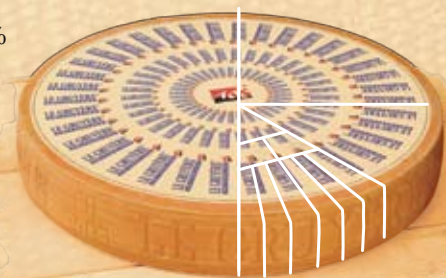
MG/ES: 49 à 53 %

Découpe sans perte:

Eau: 34,5 à 36,9 %

### A maturité:

A partir de 5 mois.



[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)

Interprofession  
du **GRUYÈRE**

Case postale 12 • CH-1662 Pringy  
Tél. ++41 26 921 84 10 • Fax ++41 26 921 84 11  
URL: <http://www.gruyere.com>  
E-mail: [interprofession@gruyere.com](mailto:interprofession@gruyere.com)

**LE GRUYÈRE®**  
SWITZERLAND 